



Guardia di Finanza SCUOLA ALPINA

Ufficio Amministrazione – Sezione Acquisti

Codice Fiscale: 91017750224 – Codice Univoco Ufficio: UN1P3S

Via Fiamme Gialle, 8 – 38037 Predazzo (TN) – Tel. 0462/501661 – Fax 0462/502062 – Pec: tn100000p@pec.gdf.it.

CAPITOLATO TECNICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE CON GESTIONE COMPLETA, AI SENSI DEGLI ARTT. 164 E SEGG. DEL D.LGS. NR. 50/2016, DEL SERVIZIO BAR PRESSO LA SCUOLA ALPINA ALLA SEDE DI PREDAZZO (TN). PERIODO: 01.01.2018 – 31.12.2020. C.I.G.: 7165933AF9.

ARTICOLO 1 – GENERALITA'

Il presente capitolato riporta le prescrizioni di carattere tecnico riguardanti lo svolgimento del servizio oggetto della concessione ed integra la disciplina illustrata nell'Avviso di gara. Il servizio "Bar" deve essere svolto presso la sede di Predazzo (TN) della Scuola Alpina. I locali destinati al servizio bar sono parzialmente dotati delle attrezzature necessarie all'immediato utilizzo.

Ciascuna Impresa concorrente, preliminarmente alla presentazione della propria offerta, dovrà prendere visione dei locali che saranno destinati allo svolgimento del servizio oggetto della presente procedura previo appuntamento, per le vie brevi, con il militare referente.

ARTICOLO 2 – CANONE DEMANIALE ANNUO DI COUSO PER I LOCALI

Gli oneri derivanti dall'occupazione ed utilizzo degli spazi demaniali saranno determinati a cura della competente Agenzia del Demanio – Direzione Regionale Trentino Alto Adige-P.zza Tribunale nr. 2 – 39100 Bolzano, tel. 0471-280734, con la quale ogni operatore economico partecipante si impegna fin d'ora ad interfacciarsi per ottenere qualsiasi informazione in merito e l'aggiudicatario a siglare l'apposito contratto di couso, esonerando, quindi, questa Amministrazione da ogni responsabilità in merito. L'importo "de quo" ammonta a circa **€ 2.500,00 annui**

ARTICOLO 3 – DURATA DEL SERVIZIO

La concessione del servizio "BAR" ha validità dal 01.01.2018 al 31 dicembre 2020. L'Amministrazione si riserva la facoltà di rescindere il contratto qualora, decorso almeno un anno dalla stipula, divenga operante analoga iniziativa a livello centralizzato effettuata dal Comando Generale della Guardia di Finanza di Roma e/o da CONSIP S.p.a. E' fatta salva, altresì, la possibilità di revoca parziale o totale della concessione, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, in qualunque momento qualora il servizio non fosse ritenuto adeguato agli standard qualitativi richiesti, per gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del concessionario, per ragioni di pubblico interesse, per necessità strutturali, edilizie,

organizzative o per altri motivi senza che l'Impresa aggiudicataria possa avanzare alcun risarcimento. La concessione decade in caso di soppressione del Reparto presso cui l'organismo di Protezione Sociale è costituito, di variazione della destinazione degli apporti o di sopravvenute esigenze di natura operativa o funzionale. Nel caso in cui al termine del contratto l'Amministrazione non fosse riuscita a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta, su richiesta dell'Amministrazione, a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo.

ARTICOLO 4 – ORARIO DI FUNZIONAMENTO

Il servizio "BAR" sarà svolto presso la Scuola Alpina della Guardia di Finanza, Via Fiamme Gialle nr. 8 – 38037 Predazzo (TN) – Padiglione Monte Cimone – nei seguenti giorni e con i seguenti orari:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 07.30 alle ore 15.30;
- sabato dalle ore 07.30 alle ore 14.00;
- domenica chiuso.

Eventuali modifiche di orario e/o periodi di chiusura per ferie dovranno preventivamente essere comunicati all'Amministrazione. L'orario di apertura e/o chiusura potrà subire adeguamenti in dipendenza delle eventuali variazioni dell'orario di servizio effettuato dall'Amministrazione e/o a richiesta per particolari esigenze che saranno comunicate tempestivamente all'Impresa. Resta salva la facoltà dell'Impresa di aprire, anche fuori dagli orari sopra indicati, senza alcun onere per l'Amministrazione, previe formali intese. Rimane facoltà dell'Amministrazione prevedere sospensioni temporanee per motivi di pubblico interesse o per motivate esigenze che saranno comunicate al concessionario. Tra queste si annoverano, a puro titolo esemplificativo, gli interventi afferenti la disinfestazione e la derattizzazione degli ambienti.

ARTICOLO 5 – COMPOSIZIONE DEI GENERI SOMMINISTRATI

L'Impresa dovrà svolgere il servizio nel rispetto delle vigenti norme generali d'igiene dei prodotti alimentari. Il servizio "BAR" prevede la vendita dei generi e delle bevande previsti nella tabella **Allegato A** all'avviso di gara.

In relazione all'assunzione/somministrazione delle sostanze alcoliche e/o superalcoliche, pur non prevedendone il divieto assoluto di vendita, è previsto espresso divieto di introdurre gli stessi a prezzo agevolato in regime di convenzione. L'Impresa, pertanto, si obbliga ad esporre in modo ben visibile, presso ciascuna sede oggetto del contratto, idoneo cartello informativo che richiami le limitazioni di legge nell'assunzione/somministrazione di alcolici e/o superalcolici.

Agli utenti dovranno essere forniti prodotti di prima qualità e delle marche di nota diffusione nazionale, conformi alle vigenti norme in materia di generi alimentari ed essere prodotti in stabilimenti o laboratori provvisti di regolare autorizzazione sanitaria. E' vietato usare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM). L'Impresa partecipante dovrà descrivere le caratteristiche dei prodotti offerti (grammature, certificati di provenienza, etichettatura, prodotti tipici, tradizionali, a denominazione di origine protetta, provenienti da coltivazioni biologiche ecc.). In particolare:

- a. **le derrate di caffè devono essere di ottima qualità e prima scelta, la cui miscela dovrà essere gradita e concordata con l'Amministrazione e non potrà essere inferiore al 70% di Arabica e 30% di Robusta;**
- b. il latte dovrà essere intero e/o parzialmente scremato, fresco e di prima qualità;
- c. il thè e l'orzo devono essere di prima qualità e con gusti assortiti;
- d. le tartine, i toast, i panini, le pizzette, le paste, i dolci, le brioches ecc. devono essere confezionati con ingredienti di prima qualità e preparati nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igieniche;
- e. i frullati, le spremute ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità;
- f. il vino deve essere imbottigliato e di genuinità garantita;
- g. la somministrazione in grammi (gr.) delle porzioni alimentari ed in centilitri (cl.) delle bevande dovrà rispettare, quantitativamente, gli standard commerciali comunemente adottati dai locali aperti al pubblico;
- h. il bar deve essere dotato di bevande e prodotti di abituale consumo e della migliore qualità commerciale e forniti da aziende qualificate (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount ecc.);
- i. pane, pizze e focacce non devono essere surgelate.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. L'Amministrazione valuta anche, in caso di parità fra due o più Ditte, altre proposte migliorative del servizio quali la combinazione dei prodotti offerti, indicati nell'Allegato B dell'avviso di gara. Si sottolinea che i prodotti proposti dovranno corrispondere a quanto precisato in sede di gara e mantenuti per tutta la durata contrattuale. Per esigenze di carattere stagionale o per mutate preferenze dei consumatori l'Impresa aggiudicataria potrà, dietro esplicita autorizzazione dell'Amministrazione, sostituire alcuni prodotti della stessa marca o di una delle marche previste nell'offerta, purché la qualità del nuovo prodotto non sia inferiore a quella del precedente e purché il prezzo del nuovo prodotto non sia superiore a quello del prodotto precedente.

Tutti i prodotti alimentari devono essere conservati conformemente alle loro caratteristiche merceologiche-commerciali nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. La protezione delle derrate alimentari deve avvenire mediante l'impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale conforme alle normative vigenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi o operazioni incrociate e la manipolazione ed eventuale cottura degli alimenti deve essere mirata ad ottenere standard elevati di qualità igienica e gastronomica.

La conservazione degli alimenti, la manipolazione e la somministrazione devono rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti da qualsiasi Autorità emanate.

La buona conservazione delle derrate sarà di esclusiva competenza e responsabilità dell'impresa che dovrà consegnare a questa Amministrazione il proprio manuale H.A.C.C.P. (piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti) redatto ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007.

L'Amministrazione, utilizzando un campione rappresentativo di fruitori, potrà svolgere un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio e dei generi alimentari venduti: i risultati di tale accertamento devono essere comunicati al Responsabile Unico del Procedimento ed alla società appaltatrice, al fine di individuare le opportune soluzioni migliorative.

Il listino prezzi, approvato dal Responsabile Unico del Procedimento, dovrà essere sempre affisso nella sala bar in modo da poter essere ben visibile dai fruitori.

Oscillazioni, anche di rilevante entità, nel numero degli utenti del servizio rispetto al numero orientativo delle persone che lavorano nella struttura, non comportano alcuna

variazione in aumento dei prezzi unitari stabiliti contrattualmente, in quanto la presenza è da ritenersi fluttuante.

ARTICOLO 6 – PAGAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio sarà pagato con incasso diretto, mediante l'emissione di documento fiscale per ogni genere/prodotto fornito ed il corrispettivo sarà determinato sulla base del prezzo di aggiudicazione riportato nell'apposito listino che dovrà essere sempre esposto e ben visibile al pubblico.

ARTICOLO 7 – SPESE ED ONERI RELATIVI AL SERVIZIO

L'Amministrazione si impegna a fornire energia elettrica e acqua necessaria per il funzionamento dei locali, secondo le caratteristiche (tensione, pressione ecc.) disponibili. Tale circostanza è determinata dal fatto che le utenze in uso al "BAR" sono serventi a tutte le strutture della Scuola ed il consumo, secondo una prudenziale stima, è evidentemente residuale. In quest'ottica si chiede alla ditta aggiudicataria un **contributo "una tantum" pari ad € 100,00** riferito al periodo naturale di validità del contratto e si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta in caso di interruzione anticipata dello stesso. Resta inteso che l'Impresa non potrà rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica o di acqua interrotte per necessità tecniche o per altro motivo, comunque non imputabili all'Amministrazione.

Sono altresì posti a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- a. i costi per l'approvvigionamento, conservazione e preparazione dei prodotti posti in vendita nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie vigenti, le cui corrispondenti fatture dovranno essere intestate e inviate all'Impresa stessa esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità;
- b. i costi relativi all'acquisto, al rinnovo e alla manutenzione di tutti gli accessori d'uso (macchine per caffè ed altre bevande, miscelatori, frullatori, centrifughe, forni a microonde, tostapane, spremiagrumi, stoviglie, frigoriferi, lavastoviglie, piastre, scaldavivande ed altro), che rimarranno di proprietà esclusiva dell'Amministrazione, ovvero dell'Impresa se effettiva posseditrice. Qualora i locali non siano completamente attrezzati, l'Impresa dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'approvvigionamento delle necessarie apparecchiature, dotazioni, suppellettili e strumenti di lavoro obbligatori per legge. L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dai rapporti tra l'Impresa e i fornitori per la gestione del servizio "BAR";
- c. lo svuotamento, pulizia e sanificazione dei contenitori per i rifiuti che l'Impresa stessa dovrà collocare negli spazi di pertinenza, idonei per capacità e facilità di pulizia, almeno uno per tipologia di involucro, sostituendoli qualora divenuti inadatti allo scopo. I rifiuti dovranno essere trasportati presso la zona di stoccaggio indicata dall'Amministrazione;
- d. le spese e lo smaltimento dei rifiuti, compresi eventualmente i rifiuti speciali, per i quali si chiede un contributo "una tantum" pari ad € 100,00 riferito al periodo naturale di validità del contratto e si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta in caso di interruzione anticipata dello stesso;

- e. la pulizia dei pavimenti, degli arredi e di quant'altro presente nei locali e negli spazi ove si svolge il servizio, che l'Impresa curerà direttamente, in modo da garantire la massima igiene ed un adeguato decoro dell'ambiente;
- f. gli interventi di disinfestazione/derattizzazione generale dei locali;
- g. **l'eventuale realizzazione di ulteriori impianti ovvero la modifica degli stessi per il corretto funzionamento delle attrezzature e di quanto necessario per l'esecuzione del servizio "BAR", per i quali l'Impresa aggiudicataria dovrà esibire le dichiarazioni di conformità previste dalla normativa vigente.** Qualora per il corretto svolgimento del servizio si rendesse necessario un ulteriore allacciamento all'energia elettrica e all'acqua corrente, questo dovrà essere effettuato a cura e spese dell'Impresa affidataria. **Di tutti i lavori sopra menzionati l'Impresa dovrà rilasciare la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto delle disposizioni di cui alla Legge 248 del 02/12/2005 e dal D.M. n. 37 del 22/01/2008 (Regolamento concernente l'attuazione dell'articolo 11-quaterdecies, comma 13, lettera a) della Legge n. 248 del 02/12/2005). Di tale dichiarazione faranno parte integrante la relazione contenente la tipologia dei materiali impiegati e, ove previsto, il progetto.** L'Amministrazione metterà a disposizione in comodato d'uso con il vincolo specifico di destinazione gli impianti, i materiali, i mobili e le apparecchiature già esistenti e necessari all'espletamento del servizio. **Del predetto apporto sarà redatto apposito verbale in contraddittorio con un rappresentante dell'Impresa aggiudicataria dal quale si dovrà evincere lo stato d'uso di quanto consegnato.** L'Impresa dovrà restituire, al termine del contratto, il materiale ricevuto nelle normali condizioni d'uso commisurate all'utilizzo.
- h. la manutenzione ordinaria e straordinaria (imbiancatura compresa) per mantenere in perfetta efficienza i locali, gli arredi, gli impianti, le attrezzature e i materiali occorrenti alla conduzione ed all'igiene del servizio "BAR" nonché la sostituzione, a propria cura e spese, di quanto si è reso inefficiente o deteriorato in corso di gestione per normale usura;
- i. gli oneri derivanti dall'utilizzo degli spazi demaniali da regolarizzarsi mediante atto di concessione stipulato tra l'Agenzia del Demanio ed il contraente;
- j. gli oneri fiscali connessi con l'esercizio delle attività in concessione, nonché quelli assicurativi, previdenziali ed assistenziali previsti dalle norme vigenti in favore del personale assunto, tenendo salva l'Amministrazione da qualsiasi forma di rivalsa da parte di terzi;
- k. tutte le spese ed oneri (marche da bollo etc.) inerenti e conseguenti alla stipula del contratto.

ARTICOLO 8 – PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

L'Impresa, per la conduzione del servizio "BAR", dovrà avvalersi di proprio personale, sempre in numero sufficiente a garantire la regolarità dello stesso in ogni periodo dell'anno e sarà direttamente responsabile del relativo impiego. L'Impresa è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione il nome delle persone che intende impiegare nel servizio, le quali devono essere tratte dal "libro unico del lavoro" che dovrà essere consegnato in copia autentica. Analoga procedura sarà eseguita per le eventuali sostituzioni dei lavoratori.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del personale che, a suo insindacabile giudizio, sia ritenuto non gradito o non idoneo all'ambiente e alla particolare clientela. Tutto il personale impiegato dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione e dovrà indossare uniformi decorose adeguate al servizio, nel rispetto delle norme antinfortunistiche e consona al luogo ove si svolge il servizio. Fermo restando che non sono ammesse assenze del personale preposto al servizio in numero superiore all'unità, esse possono essere giustificate solo per malattie o altre oggettive impossibilità a prestare il servizio e dovranno essere comunicate senza ritardo all'Amministrazione. Le assenze non potranno essere protratte per più di 2 (due) giorni lavorati, alla scadenza dei quali l'Impresa si impegna a sostituirlo, anche temporaneamente, con idoneo personale assunto nei modi previsti dalla legge. La reiterazione delle assenze potrà costituire inadempimento e nei casi di ritenuta gravità, potrà comportare la risoluzione contrattuale. L'Impresa dovrà, altresì, assicurarsi che il personale addetto alla distribuzione di alimenti non confezionati o non contenuti in appositi involucri, utilizzi appositi quanti monouso e pinze e, comunque, durante tale attività, gli addetti non devono manipolare denaro. L'impresa, altresì, si fa carico di qualsiasi responsabilità in merito alla sicurezza, all'incolumità e agli incidenti del proprio personale. Tutti gli addetti:

- devono essere sempre presenti presso i locali assegnati e negli orari resi noti dall'Amministrazione appaltante;
- devono evitare di intrattenersi e/o aggirarsi nella caserma;
- al termine del servizio gli addetti hanno l'obbligo di lasciare i locali della struttura.

Il personale addetto deve essere dotato, a cura della Ditta, di capi di vestiario idonei e previsti dalle normative antinfortunistiche e di igiene del lavoro vigenti. La divisa dovrà essere decorosa, pulita ed avere ben visibile il cartellino con nome, cognome, qualifica e l'indicazione dell'Aggiudicataria.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti alla sicurezza sul lavoro di cui è direttamente ed esclusivamente responsabile l'Appaltatrice. A tale proposito questa dovrà fornire gli operatori di tutti i materiali e presidi di autotutela da rischi professionali in ottemperanza a quanto disposto dal T.U. della sicurezza sul lavoro ex D.Lgs. n. 81/2008.

Nello svolgimento del servizio si dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività; il personale dell'Impresa è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su tutti i fatti o circostanze dei quali sia venuto casualmente a conoscenza inerenti la sfera personale o istituzionale del Corpo della Guardia di Finanza. Allo stesso è fatto divieto, per imprescindibili esigenze di riservatezza, di usare, all'interno delle infrastrutture oggetto del servizio, apparecchi fotografici, telecamere, registratori e/o quant'altro idoneo ad agevolare violazioni alla riservatezza.

ARTICOLO 9 – ASSICURAZIONE ED OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'Impresa aggiudicataria sarà ritenuta responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'Amministrazione, al personale di quest'ultima, ai suoi locali, a terzi o cose di terzi, durante l'espletamento del servizio e in conseguenza del servizio medesimo e s'impegna, conseguentemente, al risarcimento dei relativi danni prodotti. L'Impresa assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento dei generi alimentari. A tal fine l'Impresa sarà tenuta a produrre, prima della sottoscrizione del contratto e all'inizio di ogni annualità, la polizza assicurativa di adeguato massimale e di durata pari a quella del contratto stesso a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio a persone, cose e infrastrutture nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra. L'esistenza di tale polizza non

libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia e pertanto ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico dell'Impresa. L'Impresa sarà esclusa da ogni responsabilità per valori ed oggetti lasciati incustoditi nei locali ad essa affidati e dovrà:

- ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e sanità, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi;
- attuare, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria di pertinenza e nella località in cui si svolgono le prestazioni anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione;
- rispettare le norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

I suddetti obblighi vincoleranno l'Impresa aggiudicataria anche nel caso in cui quest'ultima non sia aderente alle associazioni nazionali di categoria o receda da esse. La Stazione Appaltante non risponderà in alcun modo di eventuali inadempienze assicurative, previdenziali, fiscali etc.. Qualora queste dovessero arrecare danno all'Amministrazione a fronte di obblighi derivanti dalla stipula della successiva concessione, costituiranno oggetto di rivalsa nei confronti dell'Impresa.

ARTICOLO 10 – RISCHI DA INTERFERENZE

In allegato al disciplinare di gara è disponibile il D.U.V.R.I. redatto da questa Stazione Appaltante. **L'importo dei costi per la sicurezza connessi ai rischi da interferenze, non soggetto ad alcun ribasso, ammonta a € 50,00.** Tale importo viene determinato forfettariamente, atteso che gli oneri, allo stato, sostenuti dall'Amministrazione per la sicurezza (controllo impianto della messa a terra, pulizie impianto anti fumo, luci emergenza, revisione estintori ecc.) comprendono tutte le Caserme, comprese quelle alla sede di Passo Rolle. Tale contributo s'intende riferito al periodo naturale di validità del contratto e si conviene che nulla sarà dovuto alla ditta in caso di interruzione anticipata dello stesso.

ARTICOLO 11 – IRREGOLARITA' DEL SERVIZIO E PENALI

Le irregolarità e le inadempienze che causeranno disservizi, saranno sanzionabili con provvedimento insindacabile dell'Amministrazione, notificato all'Impresa aggiudicataria, mediante applicazioni di penali, commisurate alla gravità delle stesse da un minimo di **€ 50,00 (cinquanta/00)** a un massimo di **€ 200,00 (duecento/00)**. Gli importi delle penali applicate saranno versati dalla Ditta aggiudicataria secondo le modalità ed i tempi comunicati dall'Amministrazione. In ogni caso, ripetute irregolarità e inadempienze o il mancato pagamento delle penali, saranno causa di risoluzione del rapporto contrattuale. Per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, l'Amministrazione potrà avvalersi della cauzione definitiva e/o compensare i predetti crediti con quanto dovuto all'impresa a qualsiasi titolo, in ogni caso senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario, e/o potrà operare con la compensazione dell'importo dovuto per la prestazione, ex artt. 1241 e 1243 codice civile. L'Amministrazione potrà inoltre eseguire, in qualsiasi momento e senza preavviso, tramite propri incaricati, idonei controlli sulla gestione nel suo insieme e, in particolare, sul funzionamento del servizio e del rispetto delle norme igienico sanitarie. In caso si ravvisi il mancato rispetto

di quanto prescritto, l'Impresa dovrà provvedere, entro il termine stabilito dall'Amministrazione, all'osservanza di quanto richiesto, pena la risoluzione del contratto di concessione.

In ragione della gravità dell'inadempimento, questa Stazione Appaltante potrà:

- a. dichiarare risolto il contratto, incamerando la cauzione;
- b. provvedere all'esecuzione in danno del contratto o della parte di esso non eseguita, affidando a terzi, ai prezzi e alle condizioni di mercato, le forniture e le prestazioni non eseguite, ricorrendo anche alle procedure in economia, laddove possibile, ovvero rivolgersi fino al quinto classificato che ha presentato offerta valida. In tali casi si provvede all'incameramento della cauzione;
- c. consentire l'ulteriore esecuzione del contratto, applicando le penalità previste dall'articolo 53 del D.M. 181/2014, se l'inadempimento è tale da non determinare il venir meno dell'interesse dell'Amministrazione alla prosecuzione del rapporto contrattuale.

Le inadempienze nell'esecuzione del servizio di cui si terrà conto per l'applicazione delle penalità sono indicate nel predetto art. 53 del D.M. 181/2014.

ARTICOLO 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono espressamente che il contratto si risolve di diritto ex art.1456 c.c., fatto salvo il risarcimento del danno, qualora l'Amministrazione dichiari all'Impresa aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa per la verifica di una delle seguenti condizioni:

1. mancato versamento delle penali indicate nei termini e modi che saranno indicati dall'Amministrazione in sede di contestazione;
2. mancato versamento delle spese di gestione;
3. mancato rispetto di uno degli elementi costituenti l'offerta tecnica ed economica;
4. in caso di variazione dei prezzi offerti in sede di offerta di gara;
5. violazione in materia di subappalto e di cessione del contratto di cui agli artt. 105 e 174 del D.Lgs. nr. 50/2016;
6. mancato preavviso in caso di sciopero;
7. abusi, fatti illeciti o gravi e ripetute inadempienze contrattuali;
8. apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Impresa o coinvolgimento della stessa in procedure concorsuali;
9. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Impresa;
10. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro ed agli integrativi locali;
11. revoca delle licenze o di qualsiasi tipo di autorizzazione necessaria allo svolgimento dell'attività.

ARTICOLO 13 RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal rapporto, a tutto rischio dell'Impresa, mediante semplice dichiarazione stragiudiziale intimata a mezzo posta elettronica certificata, in uno dei seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse;
- nel caso in cui l'inizio delle prestazioni non avvenga entro il termine prefissato;
- in caso di comminazione di tre diffide derivanti da inadempimenti gravi che non siano state adeguatamente giustificate ovvero le cui giustificazioni l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, ritiene non valide;
- per applicazione di almeno 5 penali;

- violazione della normativa vigente in materia di assunzioni del personale o mancata assicurazione del personale medesimo presso gli Enti previdenziali ed assistenziali, nonché violazioni accertate ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 ovvero la mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- interruzione del servizio, salvo che l'Impresa non dimostri che sia dipesa da cause di forza maggiore o caso fortuito;
- violazione delle norme sul subappalto o cessione dell'impresa, cessazione dell'attività o concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicataria;
- revoca all'Impresa stessa, della autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento del servizio affidato;
- in presenza di condizioni migliorative successivamente disponibili in Consip (ex D.L.95/2012 convertito dalla Legge 07 agosto 2012, n.135); al riguardo risulterà obbligatorio procedere ad una rinegoziazione, nel caso i parametri delle convenzioni successivamente stipulate da Consip siano migliorativi rispetto a quelli contemplati nel presente contratto. Nell'ipotesi in cui l'appaltatore non acconsenta alla proposta di modificare le condizioni economiche, alla luce delle future nuove convenzioni rese disponibili da Consip, l'Amministrazione potrà recedere dal contratto in ogni tempo, previa comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite;
- disponibilità sul sito internet www.acquistinretepa.it (mercato elettronico) di un analogo servizio;
- fatti sopravvenuti alla conclusione o in corso di esecuzione del contratto che non rendano più utile o economico il servizio;
- sopravvenga una determinazione di soppressione/sospensione/interruzione del servizio e/o determinazione di soppressione/trasferimento di un reparto del Corpo;
- ogni altro caso previsto dalle leggi e regolamenti.

Il recesso dalla concessione avverrà comunicandolo all'affidatario con un preavviso di 30 giorni e verrà disposto con decreto emanato dalla stessa Autorità che ha approvato il contratto e nel caso di recesso per colpa imputabile all'affidatario insorgerà per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'Impresa. L'affidamento a terzi sarà notificato all'Impresa tramite posta elettronica certificata e conterrà l'indicazione dei nuovi termini dell'esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi. Alla ditta inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato da eventuali crediti dell'impresa senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni dell'impresa.

L'Impresa è tenuta a comunicare, a mezzo P.E.C., ogni fatto o avvenimento da cui possa derivare ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere agli obblighi contrattuali entro il termine di tre giorni precedenti al loro verificarsi.

È facoltà dell'impresa recedere dal contratto prima della sua scadenza, solo per giusta causa o giustificato motivo, comunicandolo con almeno tre mesi di preavviso.

ARTICOLO 14 – PREZZI

L'Impresa si impegna a vendere generi di conforto, bevande, bibite, etc., ai prezzi dichiarati dalla ditta aggiudicataria in sede di presentazione dell'offerta economica ed espressamente indicati nel **listino prezzi** che costituirà parte integrante del contratto di concessione.

In ottemperanza a quanto disposto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 comma 1, lettera a), si dispone la possibilità di revisione dei prezzi secondo le modalità individuate dagli artt.

1467 e 1664 del Codice Civile. Tale operazione sarà possibile a decorrere dall'inizio della seconda annualità.

L'introduzione di nuovi generi, da inserire tra i prodotti in somministrazione o in vendita presso il bar, al listino preesistente deve essere autorizzata dall'Amministrazione a giudizio insindacabile di quest'ultima, constatata l'opportunità e la congruità del prezzo di cessione.

ARTICOLO 15 - D.LGS. 165/2001

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. n. 165/2001, è fatto obbligo per l'acquirente di non aver concluso contratti di lavoro subordinato/autonomo o attribuito incarichi nei confronti di ex appartenenti al Corpo della Guardia di Finanza che abbiano già esercitato, per conto dell'Amministrazione, poteri autoritativi o negoziali nei confronti del medesimo contraente, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.

ARTICOLO 16 CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

L'aggiudicatario sarà obbligato a non divulgare alcuna notizia concernente l'attività svolta dall'Amministrazione e le informazioni di cui sarà venuta in possesso.

In caso d'inadempimento l'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto, nonché adottare gli opportuni provvedimenti a propria tutela.

ARTICOLO 17 – APPROVAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto, salvo eccezioni di legge, è sottoposto alla condizione sospensiva dell'esito positivo dell'eventuale approvazione e degli altri controlli previsti dalle norme proprie della Stazione Appaltante (art. 32 del D.Lgs. nr. 50/2016).

ARTICOLO 18 – VARIE

L'aggiudicatario, nei periodi di ridotta presenza (Natale, Pasqua e Ferragosto), potrà richiedere all'Amministrazione l'autorizzazione ad effettuare il servizio con orari ridotti.

IL CAPO GESTIONE AMMINISTRATIVA E FINANZIARIA

Ten. Col. Fabio MANNUCCI

IL RAPPRESENTANTE LEGALE DELLA DITTA

(timbro e firma leggibile)